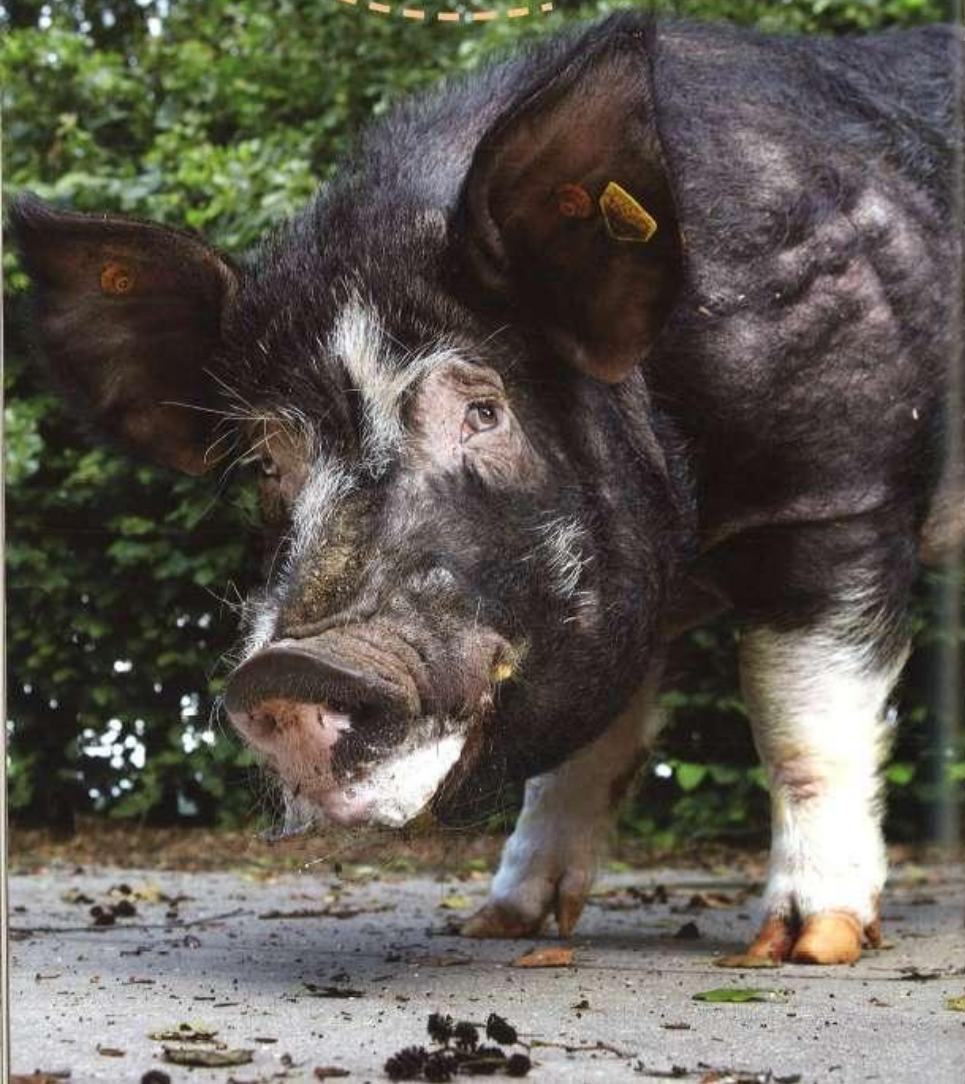


The Duke



of Berkshire

Een visionaire Nederlandse varkensspecialist en de grootste Belgische varkensfokker liggen samen aan de basis van The Duke of Berkshire, het allereerste private varkenslabel van het land. De varkens waar het om draait zijn Berkshires, genoemd naar een gehucht in de buurt van Oxford. Al in de 18de eeuw werden ze geroemd om hun vleeskwiteit. Ze kwamen voor het eerst in de belangstelling bij koningin Victoria, die zelf een eerstelijns populatie van Berkshires had. Bij grote feesten in haar paleis werd steevast het vlees van deze varkens met hun zwarte lijf en witte pootjes geserveerd.

Maar de slechte vruchtbaarheid en het dure fokproces zouden ooit het voortbestaan van de varkens hypothekeren. Berkshires werpen vijf tot zes zeugen, terwijl dat bij reguliere varkens gemiddeld twaalf is. Ze hebben 15 tot 20% meer voedsel nodig om ze op te fokken. Op het eind van de vorige eeuw liepen er in Europa dan ook nog slechts zo'n 400 exemplaren rond. De Nederlandse varkensspecialist Kees Scheepens was op dat moment aan het werk voor PIC, de grootste varkensfokkerij ter wereld. Door ziekte moest hij noodgedwongen afscheid nemen van zijn baan. Maar hij wilde nog op kleine schaal en voor eigen rekening varkens fokken.

Kees wist dat PIC zo'n veertig raszuivere Berkshires had. Het bedrijf zou die hoogstwaarschijnlijk afstoten omdat het Berkshire-ras haaks stond op de belangen van de moderne varkenshouderij. Die wil vruchtbare rassen met een grote spiermassa, weinig vet en dus mager vlees. Kees kocht twintig Berkshires om het ras in stand te houden

en de kwaliteit ervan te verbeteren. Een veredelingsprogramma opzetten kost geld. Zo kwam Kees Scheepens in contact met Danis, de grootste Belgische varkensfokker.

Jan Vandaele, sales accountant bij Danis:

"Voor ons was dit een schitterend initiatief. Wij "produceren" en slachten elk jaar 800.000 varkens. In de varkenssector gelden twee belangrijke parameters: de karkas-kwaliteit en de vleeskwiteit. Hoe

hoger de kwaliteit van beide, hoe meer je wordt betaald. Maar bij een hoog rendement bestaat de kans dat het vlees kwalitatief achteruitgaat. Het gros van de varkens die we produceren is een kruising tussen Piétrain en het Belgisch landvarken. We doen bijzondere inspanningen om hun vleeskwiteit te verhogen, maar de varkens zijn niet onderscheidend genoeg om erover te communiceren. Met een bijzonder product als Berkshire kunnen we dat wel. Zo zijn we tot een samenwerking met Kees Scheepens gekomen. Hij zorgt voor het fokken van raszuivere Berkshire varkens. Wij zorgen voor de productie en de commercialisatie. De zuivere Berkshire beren, de mannetjes, die bij Scheepens worden geboren, kruisen we met zeugen die uit twee Engelse rassen zijn ontstaan: het landras en Large White.





Zo krijgen we biggetjes met de mooie karkaskwaliteit van het landras en de Large White en het bijzonder malse en sappige vlees van de Berkshires. Dat zijn de Duke of Berkshire varkens. Ook de voeding bepaalt de kwaliteit. Die bestaat uit 75% granen aangevuld met aminozuren, sporen, vitamines en mineralen. Bij gewone varkens schommelt de granensamenstelling volgens de graanprijzen op de markt, voor de Duke of Berkshire is de granensamenstelling altijd

Het bedrijf pionierde met het nieuwe varkensras rond 2003 en dat bleek moeilijker dan verwacht. 'Het was echt missioneringswerk', zegt Jan Vandaele. 'Als ik met het varkensvlees demonstraties deed in plaatselijke supermarkten haalden mensen hun neus op voor het vlees omdat het een flinke vetrand en ook fijne vetadertjes had. Voor sommige consumenten was het zelfs een schok. De aanwezigheid van vet in vlees is nog altijd een moeilijk verhaal, maar wordt nu al veel gemakkelijker geaccepteerd door de consument dan toen we van start gingen met onze Duke of Berkshire. Dat danken we aan chefs zoals Geert van Hecke, van het Brugse driesterrenrestaurant De Karmeliet, die vanaf de start met ons verhaal mee was. Hij is nog steeds onze belangrijkste ambassadeur. Hij zorgde ervoor dat het vlees bij foodies en andere topchefs bekend raakte.

Toen we acht jaar geleden de prijs voor het vlees bepaalden, dachten we dat vooral de edele stukken zoals rug en ham goed zouden lopen, maar de vettere stukken minder. Tegenwoordig hebben we vette stukken zoals buiken en nekken te kort. Ze zijn enorm gewild. Wij hebben zelfs een grote afnemer in Londen die alle buiken van Duke of Berkshire levert aan de befaamde restaurantketen Hakasan. Ondertussen hebben ook aardig wat kwaliteitsbewuste slagers de Duke of Berkshire in hun gamma opgenomen. Ze wisten hun klanten te overtuigen van de kwaliteiten van het vlees. Duke of Berkshire is donkerder dan ander varkensvlees en is goed gemarmerd, het spierweefsel is korter waardoor het vlees mals is, de zuurtegraad ligt iets hoger waardoor het waterbindend vermogen beter is en het tijdens het bakken



bevordert de smaak. Duke of Berkshire zorgt echt voor een nostalgische smaakbeleving.'

De pioniersrol die Duke of Berkshire speelde is positief voor de hele Belgische varkenshouderij, vindt Jan Vandaele. 'Wij waren de eersten die heel extreem zijn gegaan met een eigen label. Daardoor zijn andere varkensfokkers gevolgd met een eigen concept. Op die manier komt er meer kwalitatief varkensvlees op de markt en dat kunnen we alleen maar toejuichen.'